

Czech / NZ Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8.5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Blues	40 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nectaron cryo	25 g	3 dni	26.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	75 ml	Fermentis
Scientist	Lager	Gęstwa	75 ml	---

Notatki

- Piwo podzielone na 2 keg juniory, do jednego dodatek Nectaron na zimno
Woda 49L w sumie
Zacieranie 35L -> RO 30L, kran 5L -> 3ml kwas mlekowy
Wysładzanie 14L -> 12L RO, kran 2L -> 1ml kwas mlekowy
10 kwi 2025, 15:33